

## 1. INTRODUCTION

Le Food Defense vise à protéger les produits alimentaires contre les actes intentionnels de contamination, sabotage ou fraude.

Dans le contexte des exportations (UE, UK), il constitue une exigence majeure des référentiels BRCGS, IFS et ISO 22000.

Ce guide propose une approche opérationnelle adaptée aux entreprises marocaines (fruits rouges, agrumes, conditionnement).

## 2. OBJECTIFS

- Protéger les consommateurs
- Protéger la réputation de l'entreprise
- Prévenir les actes malveillants et frauduleux
- Assurer la conformité aux référentiels internationaux
- Renforcer la confiance des clients export

## 3. DÉMARCHE GLOBALE

La démarche Food Defense repose sur :

- Analyse du contexte
- Engagement de la direction
- Mise en place des MPP (pré-requis sûreté)
- Analyse TACCP (menaces)
- Analyse VACCP (fraude)
- Plan de maîtrise
- Gestion de crise
- Amélioration continue

## 4. ANALYSE DU CONTEXTE

L'analyse du contexte doit intégrer :

- Contexte interne : climat social, organisation, turn-over
- Contexte externe : pression économique, marché export
- Environnement géographique et sécuritaire
- Sensibilité du produit (forte valeur, export)

Niveau de menace :

- Faible : vigilance standard
- Moyen : contrôles renforcés
- Élevé : mesures strictes

## 5. ÉQUIPE FOOD DEFENSE

Constituer une équipe restreinte et fiable :

- Responsable qualité
- Responsable production
- Logistique
- RH
- Direction

Exigences :

- Confidentialité
- Compétence
- Formation spécifique

## 6. MPP – MESURES DE PRÉVENTION PRÉALABLES

Les MPP constituent la base du système Food Defense :

- Contrôle des accès (badges, visiteurs)
- Sécurisation des bâtiments
- Surveillance (caméras, éclairage)
- Gestion des stocks
- Contrôle des flux (personnes, produits)
- Sécurité informatique

Toute MPP non appliquée doit être justifiée.

## 7. TACCP – ANALYSE DES MENACES

Identifier les menaces potentielles :

Interne :

- Employés mécontents
- Intérimaires
- Sous-traitants

Externe :

- Transporteurs
- Visiteurs
- Concurrents

Évaluer :

- Motivation

- Capacité
- Opportunité

## **8. VACCP – ANALYSE DE LA FRAUDE**

Identifier les vulnérabilités liées à la fraude :

Exemples :

- Falsification d'origine
- Mélange de lots
- Mauvais étiquetage
- Fournisseurs non fiables

Évaluation :

- Probabilité
- Impact

Score = Probabilité x Impact

## **9. ZONES SENSIBLES**

Identifier les zones critiques :

- Réception
- Stockage
- Production
- Conditionnement
- Expédition

Plus la zone est proche du produit, plus elle est critique.

## **10. MESURES DE MAÎTRISE**

Mettre en place :

- Accès limité
- Surveillance renforcée
- Double validation
- Traçabilité renforcée
- Audit fournisseurs
- Sécurisation des intrants

## **11. GESTION DE CRISE**

Procédure :

1. Détection

2. Isolement des lots
3. Analyse du risque
4. Communication interne/externe
5. Retrait / rappel
6. Documentation des preuves

## **12. VÉRIFICATION ET AMÉLIORATION**

- Audits internes
- Tests d'intrusion
- Revue annuelle
- Mise à jour des analyses
- Retour d'expérience

## **13. ENREGISTREMENTS**

- Analyse VACCP
- Analyse TACCP
- Plan Food Defense
- Registre visiteurs
- Rapports incidents
- Registre formation
- Audits internes

## **14. POINTS CRITIQUES EN AUDIT**

- Cohérence analyse / terrain
- Maîtrise fournisseurs
- Formation du personnel
- Traçabilité réelle
- Mise à jour annuelle

## **15. CONCLUSION**

Le Food Defense est un levier stratégique pour sécuriser l'activité, accéder aux marchés internationaux et renforcer la crédibilité de l'entreprise.

Il doit être intégré comme un outil de management et non comme une simple exigence documentaire.